

El producte del mes



Gener: Maracujà

## L'opinió de l'especialista

Per conèixer més sobre el maracujà hem anat al Mercat Central de Fruites i Hortalisses de Mercabarna i hem parlat amb la Yolanda Rodríguez, majorista del mercat.

### **Quants anys fa que vens a Mercabarna?**

Fa al voltant de 22 anys que veng fruïtes i hortalisses al mercat.

### **D'on és el maracujà que comercialitzes?**

El maracujà que venem a la nostra parada prové de Colòmbia, Brasil o Equador. Tots els nostres maracujàs venen en avió.

### **Quines varietats de maracujà existeixen?**

Varietats no hi ha, però podem dir que hi ha de diferents colors: el groc i el verd.

### **Quina és la millor època per comprar-ne?**

Tenim maracujà de temporada tot l'any. Quan són bons els del Brasil els portem d'allà. I quan és època de maracujà a l'Equador, doncs de l'Equador... Anem canviant de país d'origen, depenent de si allà és o no el millor moment per menjar-los.

### **Quants quilos de maracujà vens en temporada alta?**

A la setmana podem vendre més o menys unes 30 caixes, 1.000 quilos aproximadament.

### **En què ens hem de fixar a l'hora de comprar maracujà?**

Ens hauríem de fixar en el color, en la fermesa i en la textura. Quant més groc, més madur i més dolç. També s'ha de tenir en compte l'origen.

El producte del mes



Gener: Maracujà

De quina forma t'agrada més menjar-ne?

A mi m'agrada tallat per la meitat i menjat amb cullera. També està molt bo barrejat amb iogurt.

